



## Ingredienser

70 g	sukker
45 g	æggeblommer (3 stk.)
45 g	æggehvide (fra 1 æg)
2 spsk.	piskefløde
1 tsk.	reven citronskal fra en økologisk citron
2 tsk.	cognac
100 g	rismel
40 g	hirsemel
40 g	Maizena (majsstivelse)
½ tsk.	bagepulver
1 tsk.	kardemomme
3 tsk.	FiberHUSK® (15 ml)

# Sprøde klejner

30-40 stk.

Dejen røres med maskine.

Sukker og æg piskes stift i røreskålen. Fløde, cognac og citronskal røres ind i æggemassen. Melsorterne, bagepulver, kardemomme og FiberHUSK® afvejes i en særskilt skål og blandes, inden det kommes i røreskålen.

Dejen røres 10 min. og stilles koldt nogle timer eller til næste dag.

Dejen deles i 3 dele, som trilles til tykke stænger. Stængerne udrulles en ad gangen med en kagerulle til en aflang firkant af ca. 3 mm tykkelse.

Kagerne skæres ud med en klejnespore og løsnes fra bordet med en paletkniv. Hullet i klejnen skæres stort nok til, at klejnen kan vrides uden at gå i stykker.

Læg de vredne klejner på tallerkener og stil klejnerne koldt. Tag en lille portion ud ad gangen, når de skal koges.

Klejnerne koges i opvarmet rapsolie (ca. 180 °C). Kog en prøveklejne for at se, om olien er varm nok, så klejnen bliver gylden. Kom derefter 4-5 stykker i gryden ad gangen og vend dem, når de er halvt færdige.

Klejnerne tages op af olien med et fladt metalpiskeris og lægges på et stykke fedtsugende papir.

Klejnerne kan gemmes i en kagedåse med låg eller fryses i en plastbeholder.